

Simit, türkische Sesamringe

Zutaten:

Für den Teig:

- 1 GL lauwarmes Wasser (200 ml)
- 1 GL lauwarme Milch
- 1 Ei
- 1 Packung trockene Hefe
- 2 Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel Zucker
- 2 Esslöffel Öl
- Ca. 500 g Mehl

Weitere Zutaten:

- 3 EL Pekmez alternativ heller Zuckerrübensirup (Pekmez kann man aus einem türkischen Lebensmittelladen holen)
- 1 GL lauwarmes Wasser

Zum Wälzen:

- Eine Schale gerösteter Sesam

Zubereitung:

1. Lauwarme Milch und lauwarmes Wasser mit der Hefe vermischen und für 5 Minuten beiseitestellen.
2. Nach den 5 Minuten die restlichen Zutaten für den Teig in die Schüssel geben und einen Teig kneten.



3. Den Teig in eine Schüssel mit Deckel geben und abgedeckt bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.
4. Den Sesam kurz ohne Fett in einer Pfanne rösten. Diese brauchen wir später.
5. Am nächsten Tag können wir die Simits zubereiten. Hierzu kommt der Teig auf eine Arbeitsfläche und wird in 16-18 Teiglinge zu ca. 90-100 g geteilt und abgedeckt. Diese bitte 15 Minuten ruhen lassen.
6. Bis der Teig ruht, den Pekmez in einen tiefen Teller geben und mit lauwarmem Wasser vermischen.
7. Jetzt rollen wir die Teiglinge zu dünnen Strängen mit ca. 35 cm. Zwei Stränge werden zu einer Kordel verdreht und die Enden gut zusammengedrückt, so dass ein Ring entsteht.
8. Den Ring tauchen wir in den verdünnten Pekmez und anschließend wälzen wir ihn im gerösteten Sesam. Der Simit sollte rundherum mit Sesam bedeckt sein.
9. Die Simits in ein Backblech mit Backpapier geben und in diesem 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
10. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
11. Nun die Simits in den vorgeheizten Backofen geben und 20 Minuten backen. Nach dem Backen auskühlen lassen.



